

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 06/08/12)





RKP530 SERIES

Retro Series™
Kettle Popcorn Maker
Machine à maïs éclaté de style bouilloire

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Instructions et Recettes



Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

ENGLISH

CONTENTS

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.



This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hertz
300 Watts, ETL Approved

ENGLISH

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. NEVER force Kettle in or out of the brackets as this may cause gears to become misaligned and appliance will not operate properly.
7. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
9. DO NOT clean any parts of this appliance in a dishwasher.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. Keep door of Main Unit closed while operating. Do not touch Kettle while operating; it gets very HOT.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
10. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.

12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
14. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use.
15. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor plug is plugged into the Kettle.
16. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
17. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
18. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
19. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

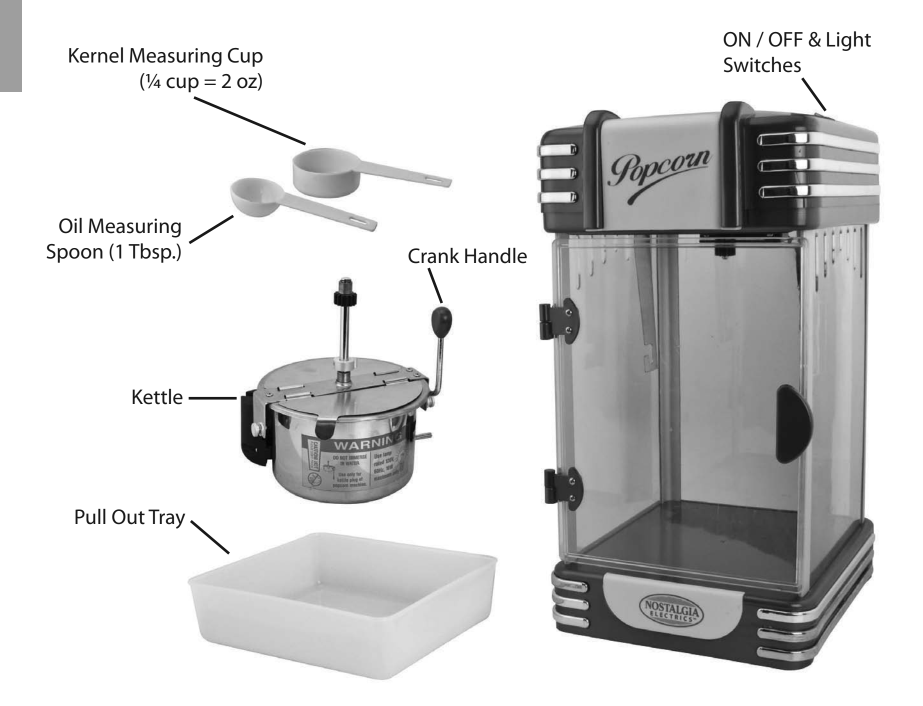
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER. With its stylish 1950s look, this popcorn popper will be the hit of every party! It features a large, stainless steel Kettle with a built-in stirring system and pops up to 10 cups of popcorn per batch. It includes a Measuring Spoon for oil and a Measuring Cup for popcorn kernels, so every batch pops perfectly. With the RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER, popcorn has never tasted so good at home!

PARTS & ASSEMBLY

ASSEMBLY

Your RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER comes fully assembled. Simply insert the Kettle into brackets and place the Pull out tray in the bottom of the unit.



HOW TO OPERATE

Before first use, clean the inside of the unit by wiping with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. Wipe down the inside of the Kettle and be sure it is properly placed in the brackets before starting.

1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, bowls or bags for holding the popcorn, cooking oil, Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon. (Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon are included with your unit.)
3. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
4. Make sure Kettle is properly secured in support brackets.
5. Make sure Kettle motor is plugged in.
6. Turn appliance ON by flipping the switch on the top of the machine. Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up Kettle.
7. Turn unit OFF.
8. Use the Oil Measuring Spoon supplied with your RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER to add 1 tablespoon of your favorite popcorn cooking oil to the Kettle. For best popping results, it is suggested to use vegetable oil.
9. Add ¼ cup (2-oz.) popcorn kernels to the Kettle using supplied Kernel Measuring Cup.
10. Turn the unit ON and close the door. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the flip lids on the Kettle - just like at the theater!
11. Once the kernels have stopped popping, tip the Kettle using the red knob on the Crank Handle to release the popcorn into the Pull Out Tray.
12. You may use the Pull Out Tray as a serving dish.
13. Turn unit OFF and unplug from electrical outlet. Allow to cool completely, then follow the instructions in the Cleaning & Maintenance section to clean your RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

SMOKING

If your RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the inside of the Kettle between uses.

POPCORN

For best results, use an all natural soft-shelled popping corn. Organic popping corn is not recommended for use in your RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER as it has a harder husk and will result in more unpopped kernels.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged and completely cooled before cleaning. Unplug the outer plug to the outlet as well as the Kettle motor plug inside the Main Unit.
2. Use slightly damp, non-abrasive sponge, towel or cloth to wipe down the inside and outside of Main Unit, then wipe with a non-abrasive towel to dry.
3. Remove the Pull Out Tray. Wash in warm soapy water with a non-abrasive sponge or cloth. Dry thoroughly. Replace in main unit.
4. After Kettle motor has been unplugged and Kettle has completely cooled, remove the Kettle from support brackets.
5. Take Kettle out of the Main Unit. After removing Kettle from Main Unit, fill $^{2}/_{3}$ of Kettle with hot, soapy water.
6. Let the Kettle sit for 15 – 20 minutes to cut the grease. (Time may vary – use your own judgment depending on the amount of cleaning necessary.)
7. Empty water. If necessary, use the scrubber side of a cleaning sponge to scrub inside of Kettle.
8. Rinse inside carefully and dry.
9. Wipe outside of Kettle with damp cloth and dry.
10. Reattach Kettle to Main Unit.

NOTE: To protect the motor plug from getting wet, **never immerse the Kettle in any liquid**. Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

RECIPES

The RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER makes hot, fresh, theater style popcorn anytime! Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

- Regular theater style popcorn – add butter and salt.
- Add a pinch of sugar and salt to popcorn for a sweet kettle corn taste.
- Flavored popcorn – add seasoning from any gourmet popcorn seasoning kit.
- Try some of these fun recipes

NOTE: 1 Gallon = 16 Cups

PARMESAN POPCORN

- 1 Gallon of Popped Corn
- 1 Tsp. Garlic Powder
- 3 Green Onions, finely chopped
- ½ Tsp. Cracked Pepper
- 1 Tsp. Sea Salt
- 1 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste)
- 3 Tbsp Olive Oil, heated

Pop corn kernels using the RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6.

Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside.

In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.

Toss until well coated.

Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.

You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Unpopped Popcorn
- ½ Cup Corn Syrup
- ½ Cup Granulated Sugar
- ½ Tsp. Salt
- 1 Stick of Butter, softened

Pop corn kernels using the RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6.

Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.

Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.

Remove from heat.

Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm.

Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature.

CHUNKY MONKEY

- 1 Gallon of Popped Corn
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet Chocolate Chips
- 1 (12-oz.) Bag Peanut Butter Morsels
- 1 (4.2-oz.) Bag Banana Chips, broken into small pieces
- 1 (11-oz.) Bag Peanuts

Pop corn kernels using the RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6.

Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Toss together popcorn and banana chips.

Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.

Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.

Allow to cool.

When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon of Popped Corn
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips
- 1¼ Cup Peppermint Sticks, crushed

Pop corn kernels using the RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6.

Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Spread popcorn evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate over popcorn.

Sprinkle crushed peppermints over chocolate.

Allow to cool.

When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

RETRO SERIES™ KETTLE POPCORN MAKER / RKP530 SERIES

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaelectrics.com** para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del Aparato:
120 Volts, 60 Hertz
300 Vatios, Aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA utilice una esponja ni un paño que sean abrasivos.
4. NUNCA utilice un estropajo para limpiar el equipo.
5. NUNCA deje el equipo sin atención mientras lo esté utilizando.
6. NUNCA fuerce el caldero al introducirlo en los soportes ni al extraerlo de los mismos, ya que esto puede provocar que los engranajes queden mal alineados y que el equipo no trabaje adecuadamente.
7. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté usándola y durante su limpieza.
8. NO opere este equipo si tiene el cable o la espiga dañados, o si funciona inadecuadamente.
9. NO limpie ninguna de los componentes de este equipo en una lavadora de platos.
10. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
12. Este equipo no debe ser operado nunca por adolescentes ni por personas con dificultades en el aprendizaje si no están debidamente supervisados.
13. Los adolescentes debe estar bajo supervisión mientras estén en la proximidad del equipo para garantizar que no jueguen con el.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan equipos eléctricos deben tomarse medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar este equipo.
2. Mantenga cerrada la puerta de la unidad principal mientras lo esté operando. No toque el caldero mientras esté operando el equipo, se pone MUY CALIENTE.
3. Para protegerse de los choques eléctricos no sumerja el cable eléctrico, el enchufe ni cualquier otra parte de este equipo en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando el equipo se esté utilizando cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de la limpieza.
6. NO opere ningún equipo electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañados, ni si el equipo ha sido dañado de cualquier manera. Lleve el equipo al taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el empleo de implementos accesorios. El empleo de estos puede causar lesiones.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. Coloque el equipo tan cerca del tomacorriente como sea posible para evitar lesiones ocasionadas al tropezar con el cable eléctrico.

1. NO deje el motor del caldero trabajando una vez que haya cesado la explosión de las palomillas.
2. Cuando se mueva este equipo deben tomarse precauciones extremas.
3. NO use el equipo para otro propósito que no sea aquel para el cual está destinado.
4. Un equipo que esté enchufado en un tomacorriente no debe dejarse sin supervisión mientras esté en operación.
5. Antes de usar el caldero verifique que no haya en ella objetos extraños.
6. Asegúrese de que el caldero esté colocado adecuadamente en los soportes antes de operarlo y de que el enchufe del motor esté enchufado en el caldero.
7. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que se enrede o que se tropiece con el.
8. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso..
9. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato.
10. Este aparato posee un enchufe polarizado (una paleta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para ser ingresado en un tomacorriente polarizado de una única forma.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

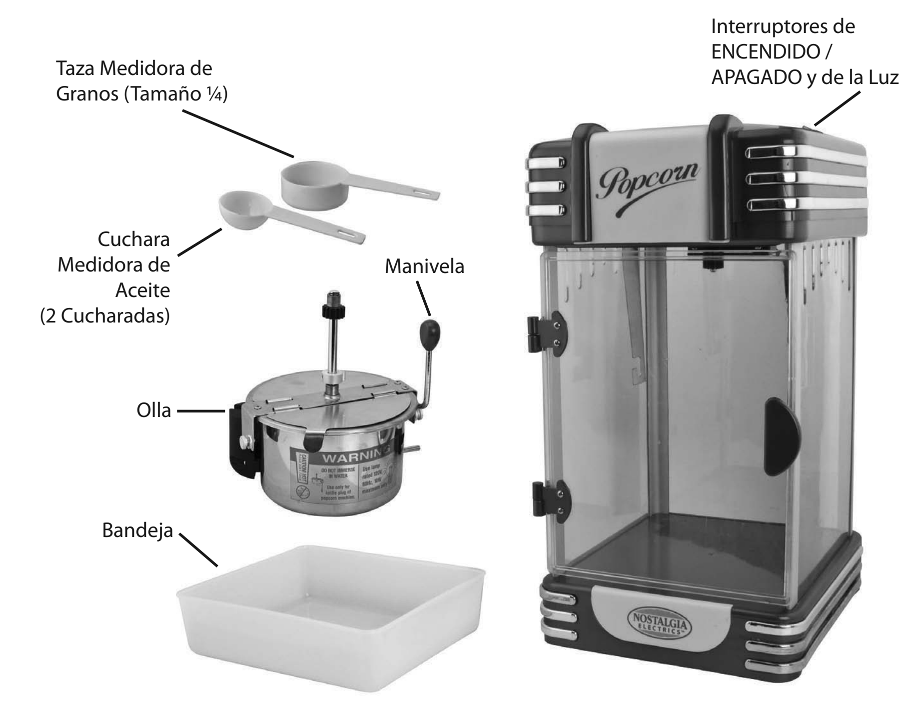
Gracias por comprar la fábrica de palomitas de maíz KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES.™¡Con su elegante presentación de los años 50, este tostador de palomitas de maíz será el éxito de toda fiesta! Cuenta con una Olla grande de acero inoxidable con un sistema mezclador incorporado y tuesta hasta 8 tazas de palomitas de maíz por tanda. Incluye una Cuchara Medidora para el aceite y una Taza Medidora para los granos de maíz, para que cada tanda se tueste perfectamente. ¡Con la fábrica de palomitas de maíz KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES™ las palomitas de maíz nunca han sido tan ricas en casa!

PARTES Y ENSAMBLE

ARMADO

Su fábrica de palomitas de maíz KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES™ viene completamente armada.

Simplemente inserte la Olla en las ménsulas.



ESPAÑOL

CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie al interior de la unidad frotándola con una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos y a continuación frótela con una toalla seca no abrasiva. Limpie bien el interior del caldero y asegúrese de que esté bien colocado en los soportes antes de comenzar.

1. Antes de comenzar, busque una superficie plana cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable de alimentación esté alejado de cualquier fuente de suministro de agua. Si es necesario, se acepta el uso de un cable de extensión.
2. Haga acopio de los suministros para hacer palomillas de maíz: maíz para palomillas, sazonadores, tazones o bolsas para contener las palomillas, aceite para cocinar, medida para el caldero y cucharón para medir el aceite. (Estos últimos se incluyen con la unidad).
3. Enchufe el equipo estando en interruptor de alimentación en la posición de apagado (OFF).
4. Asegúrese de que el caldero esté firmemente asegurado en los soportes.
5. Asegúrese de que el motor del caldero esté acoplado.
6. ENCIENDA el aparato girando el interruptor de la parte superior de la máquina. Deje que el aparato trabaje durante 3 a 5 minutos para calentar la Olla.
7. Apague la unidad.
8. Utilice la Cuchara Medidora de Aceite que viene con su KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES™ para agregar a la Olla 2 cucharadas de su aceite favorito para cocinar palomitas de maíz. Para obtener mejores resultados de cocción se sugiere que utilice aceite vegetal suave.
9. Agregue una taza de granos de palomitas de maíz (tamaño ¼) a la Olla utilizando la Taza Medidora de la Olla suministrada.
10. Encienda la unidad y cierre la puerta. Casi de inmediato oirá el crepitar de las palomitas. Comenzarán a salir palomitas frescas y calientes por las tapas inclinadas del caldero, ¡igual que en el teatro!
11. Una vez que la olla haya dejado de tostar, incline la Olla utilizando la perilla roja de la Manivela para soltar las palomitas de maíz.

CONSEJOS ÚTILES

EMISIÓN DE HUMO

Si su KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES™ comienza a emitir humo durante la cocción, puede deberse a la acumulación de grasa. Para reducir la emisión de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre un uso y otro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el equipo esté desenchufado antes de limpiarlo. Desenchufe del tomacorriente el enchufe exterior y desenchufe el motor de la olla dentro de la unidad principal.
2. Use una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos para frotar todo el interior y el exterior de la unidad principal; luego frote con una toalla no abrasiva para secarla.
3. Luego de Haber desenchufado el motor de la Olla y una vez que la Olla se haya enfriado completamente, gire la Manivela en sentido opuesto a las agujas del reloj para soltar y quitar la Olla.
4. Retire la Olla de los soportes.
5. Saque la Olla de la Unidad Principal. Luego de sacar la Olla de la Unidad Principal, llene 2/3 de la Olla con agua caliente y jabón.
6. Deje reposar la Olla durante 15 a 20 minutos para cortar la grasa. (El tiempo podría variar – utilice su propio criterio dependiendo de la cantidad de limpieza necesaria)
7. Vacíe el agua. Si es necesario, utilice el lado con estropajo de una esponja de limpieza para raspar la parte interior de la Olla.
8. Enjuague el interior cuidadosamente y seque.
9. Limpie la parte exterior de la Olla con un paño húmedo y seque.
10. Vuelva a sujetar la Olla a la Unidad Principal y luego vuelva a sujetar la Manivela, insertándola en la Olla. Gire la Manivela en sentido opuesto a las agujas del reloj para asegurarla.

    NOTA: Para que no se moje el enchufe del motor, nunca sumerja la Olla en ningún líquido. Nunca coloque ninguna parte en el lavavajillas. Siempre lave a mano.

RECETAS

La fábrica de palomitas de maíz KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES™ elabora palomitas de maíz calientes, frescas, al estilo del cine, ¡en cualquier momento! Disfrute de sus palomitas de maíz recién tostadas en una variedad de formas:

- Palomitas de maíz estilo regular, añada mantequilla y sal.
- Añada una pizca de azúcar y sal a las palomitas para que tengan un sabor dulzón.
- Palomitas condimentadas - añada condimentos de cualquier juego de condimentación para palomitas.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

PALOMITAS DE MAÍZ CON PARMESANO

- 3.8 L de Palomitas de Maíz Tostadas
- 1 Cucharada de Ajo en Polvo
- 3 Chalotes, finamente picados
- ½ Cucharada de Pimienta Negra Machacada
- 1 Cucharada de Sal Marina
- 1 Taza de Queso Parmesano rallado (aproximadamente, para dar gusto)
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva, caliente

Tueste los granos de maíz utilizando el KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES™ según se indica en la página 15.

Combine ajo en polvo, chalotes, pimienta negra machacada, sal marina y queso parmesano. Deje a un lado.

En un bol grande para mezclar, vuelque en forma de llovizna aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz.

Sacuda hasta cubrir bien.

Agregue lentamente los ingredientes secos mientras mezcla las palomitas de maíz continuamente hasta cubrir bien.

También puede mezclar bien los ingredientes secos sobre las palomitas de maíz dentro de una bolsa grande de papel o de muselina.

BOLITAS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- ½ Taza de Palomitas de Maíz
- ½ Taza de Esencia de Maíz
- ½ Taza de Azúcar Granulada
- ½ Cucharada de Sal
- 1 Pan de Manteca Ablandada

Tueste granos de maíz utilizando el KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES™ según se indica en la página 15.

Mezcle jarabe de maíz, azúcar y sal en una cazuela y disuelva con calor a temperatura media durante aproximadamente 3 minutos.

Agregue palomitas de maíz a la cazuela mezclando de manera consistente hasta que se recubran las palomitas de maíz de forma pareja con calor suave.

Retírelas del calor.

Utilice la manteca ablandada para formar bolitas mientras la mezcla de palomitas de maíz aún está tibia.

Envuelva las bolitas individuales en envoltorios plásticos, ate y guarde a temperatura ambiente.

CHUNKY MONKEY

- 3.8 L de Palomitas de Maíz
- 1 Bolsa de 12 Onzas (340 Gramos) de Pepitas de Chocolate Semiamargo
- 1 Bolsa de 12 Onzas (340 Gramos) de Bocaditos de Manteca de Maní
- 1 Bolsa de 4,2 Onzas (120 Gramos) de Pepitas de Banana, Cortados en Pedacitos Chicos
- 1 Bolsa de 11 Onzas (300 Gramos) de Maní

Tueste granos de maíz utilizando el KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES™ según se indica en la página 15.

Derrita las pepitas de chocolate y los bocaditos de manteca de maní en el horno, como lo recomienda el paquete.

Forre una fuente para horno con papel parafinado.

Mezcle palomitas de maíz con pepitas de banana.

Disperse la mezcla de palomitas de maíz y pepitas de banana de forma pareja en la fuente para horno.

Vuelque en forma de llovizna la mezcla de chocolate derretido y manteca de maní sobre las palomitas de maíz y las pepitas de banana.

Espolvoree maní sobre la mezcla de chocolate y manteca de maní.

Deje enfriar.

Cuando se hayan endurecido el chocolate y la manteca de maní, parta el Chunky Monkey en pedazos.

Se puede guardar en bolsas plásticas para freezer.

PALOMITAS DE MAÍZ CON CORTEZA DE MENTA

- 3.8 L de Palomitas de Maíz
- 1 Bolsa de 12 Onzas (340 Gramos) de Pepitas de Chocolate Semiamargo o Amargo
- 1¼ Tazas de Ramitas de Menta, machacadas

Tueste granos de maíz utilizando el KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES™ según se indica en la página 15.

Derrita las pepitas de chocolate en el horno como lo recomienda el paquete.

Forre una fuente para horno con papel parafinado.

Disperse palomitas de maíz de forma pareja en una fuente para horno.

Vuelque el chocolate en forma de lluvia sobre las palomitas de maíz.

Espolvoree menta machacada sobre el chocolate.

Deje enfriar.

Cuando se haya endurecido el chocolate, parta las Palomitas de Maíz con Corteza de Menta en pedazos.

Se puede guardar en bolsas plásticas para freezer.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

KETTLE POPCORN MAKER de RETRO SERIES™ / RKP530

En caso de tener alguna consulta, por favor, comuníquese con nosotros por e-mail o llame al servicio de atención al cliente mencionado a continuación dentro del horario de 8:00 AM y 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar Central (CST).

Distribuido por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio de Atención al Cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Preguntas al servicio de Atención al Cliente

Para presentar una pregunta a Atención al Cliente, diríjase a www.nostalgiaelectrics.com, complete el formulario de Preguntas para Atención al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante se pondrá en contacto con usted a la mayor brevedad posible.

Este aparato está diseñado y construido para brindar varios años de desempeño satisfactorio con un uso doméstico normal. El distribuidor tiene el compromiso con el dueño original que en caso de que exista algún defecto en el material o en la mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o cambiaremos la unidad, a nuestro criterio. Nuestro compromiso no aplica a daños causados por envío, mal uso o caídas de la unidad. Que un producto sea considerado defectuoso en su fabricación o debido al mal uso queda a criterio del distribuidor.

Para obtener un servicio de reparación bajo esta garantía, por favor, comuníquese con Nostalgia Products Group, LLC al número telefónico previamente mencionado o completando el Formulario de Preguntas para Atención al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com.

Esta garantía no aplica a la mercadería refabricada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

Faire une fête tous les jours! Visiter le site Web
www.nostalgiaelectrics.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 Volts, 60 Hertz
300 Watts, Approuvé ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS immerger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser d'éponge ou de chiffon abrasif.
4. NE JAMAIS utiliser de tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
6. NE JAMAIS retirer la Marmite de ses supports ou l'enfoncer de force parce que ceci pourrait désaligner l'engrenage, et l'appareil ne fonctionnera pas correctement.
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou au moment du nettoyage.
8. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsque la prise ou le cordon est endommagé(e) ou lorsqu'il ne fonctionne pas correctement.
9. NE PAS nettoyer quelque pièce de cet appareil au lave-vaisselle.
10. Garder hors de la portée des enfants.
11. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
12. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient pas utiliser cet appareil.
13. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour ne pas qu'ils jouent avec celui-ci.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Les mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris les éléments suivants :

1. Lire toutes les consignes avant de faire fonctionner l'appareil;
2. Garder la porte de l'Appareil principale fermée au moment de son fonctionnement. Ne pas toucher à la Marmite en fonctionnement; elle devient très CHAUDE;
3. Pour se protéger des chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou quelque pièce de cet appareil dans l'eau ou autres liquides;
4. La surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé à proximité d'eux;
5. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces ou de le nettoyer;
6. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé(e) ou que l'appareil a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparations le plus près pour qu'il soit évalué ou réparé;
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation d'accessoires pourrait provoquer des blessures;
8. NE PAS utiliser à l'extérieur;

9. Placer l'appareil le plus près possible d'une prise de courant pour éviter de se blesser en trébuchant sur le cordon électrique;
10. NE PAS laisser le moteur de la Marmite tourner lorsque l'éclatement du maïs a cessé;
11. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer l'appareil;
12. NE PAS utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il est prévu;
13. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement;
14. Vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger dans la Marmite avant son utilisation;
15. S'assurer que la Marmite est correctement fixée aux supports avant le fonctionnement et que la prise du moteur est branchée à la Marmite.
16. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un long cordon.
17. Des rallonges électriques peuvent être utilisées si vous être prudents lorsque vous en faites l'utilisation.
18. Les caractéristiques électriques d'une rallonge devraient être semblables ou meilleures que celles attribuées à l'appareil.
19. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche doit être branchée dans une fiche électrique polarisée également et ce, dans une direction seulement, selon les dimensions des fiches présentes dans la prise.

CONSERVER CES CONSIGNES!

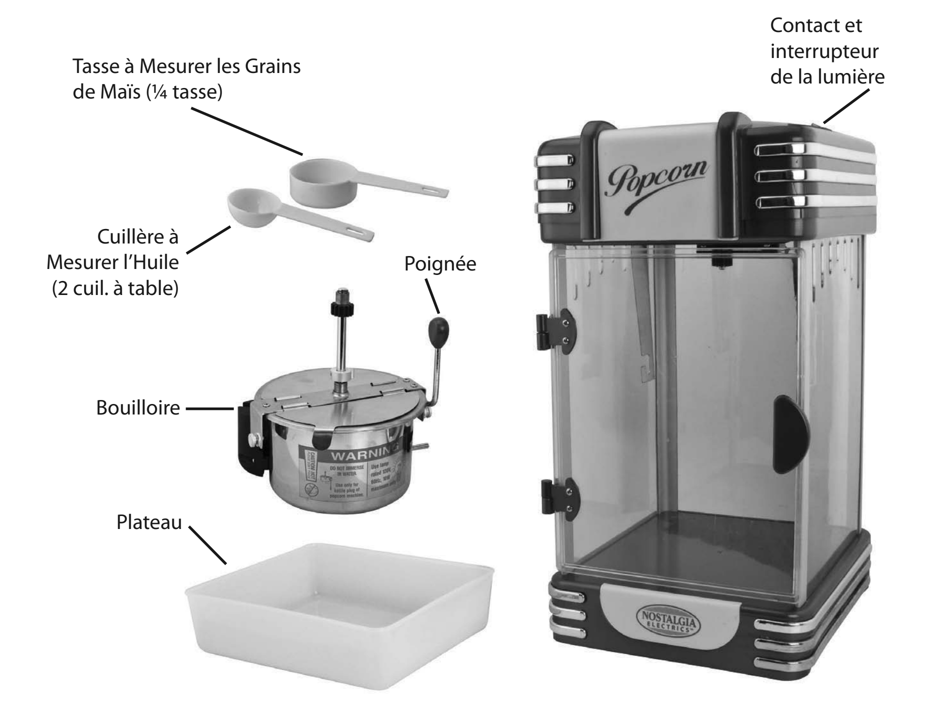
INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cette MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE de la SÉRIE RÉTRO. Avec sont look des années 1950, cette machine à maïs éclaté sera la vedette de toute fête! Elle comprend une grande bouilloire en acier inoxydable possédant son propre système de brassage et qui éclate jusqu'à 8 tasses de maïs par utilisation. Elle inclut aussi une cuillère à mesurer pour l'huile et une tasse à mesurer pour les grains de maïs afin de préparer du maïs éclaté parfait à tout coup. Avec la MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE de la SÉRIE RÉTRO, le maïs éclaté maison n'aura jamais été aussi savoureux!

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE

Votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE de la SÉRIE RÉTRO est déjà toute assemblée. Insérez simplement la bouilloire dans ses supports.



FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant son utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil en l'essuyant avec une éponge, une serviette ou un chiffon humide, non abrasif(ve), puis l'assécher avec une serviette sèche. Essuyer l'intérieur de la Marmite et s'assurer qu'elle est correctement placée sur les supports avant de démarrer l'appareil.

1. Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise murale avant de démarrer l'appareil. S'assurer que votre cordon est éloigné d'une source d'eau. Un prolongateur peut être utilisé.
2. Réunir toutes les fournitures nécessaires à votre maïs : le maïs, les assaisonnements, les bols ou les sacs comme récipient pour le maïs, l'huile de cuisson, une tasse à mesurer le maïs et une cuillère pour mesurer l'huile.
3. Brancher l'appareil alors qu'il est en position Arrêt.
4. S'assurer que la Marmite est fixée solidement sur les supports.
5. S'assurer que le moteur de la Marmite est branché.
6. Mettez le contact en actionnant l'interrupteur sur le dessus de l'appareil. Laissez l'appareil fonctionner pendant 3 - 5 minutes pour réchauffer la bouilloire.
7. Éteignez l'appareil.
8. Utilisez la cuillère à mesurer fournie avec votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE de la SÉRIE RÉTRO pour ajouter 2 cuillerées à thé de votre huile préférée pour le maïs éclaté dans la bouilloire. Pour un meilleur résultat d'éclatement, il est suggéré d'utiliser de l'huile végétale légère.
9. Ajouter ¼ tasse de grains de maïs dans la bouilloire en utilisant la tasse à mesurer les grains de maïs fournie.
10. Mettre l'appareil à la position Marche, puis fermer la porte. En un rien de temps, vous entendrez le maïs éclaté. Du maïs frais et chaud commencera à sortir des rabats de la Marmite – comme dans les salles de cinéma!
11. Une fois que les grains auront fini d'éclater, penchez la bouilloire en utilisant le bouton rouge sur la manivelle pour libérer le maïs.

CONSEILS PRATIQUES

FUMÉE

Si votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE de la SÉRIE RÉTRO commence à faire de la fumée pendant l'utilisation, il peut y avoir une accumulation de gras. Afin de réduire la fumée, assurez-vous de nettoyer l'intérieur de la bouilloire après chaque usage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Asegúrese de que el equipo esté desenchufado antes de limpiarlo. Desenchufe del tomacorriente el enchufe exterior y desenchufe el motor de la olla dentro de la unidad principal.
2. Use una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos para frotar todo el interior y el exterior de la unidad principal; luego frote con una toalla no abrasiva para secarla.
3. Luego de Haber desenchufado el motor de la Olla y una vez que la Olla se haya enfriado completamente, retire la Olla de los soportes.
4. Saque la Olla de la Unidad Principal. Luego de sacar la Olla de la Unidad Principal, llene ⅔ de la Olla con agua caliente y jabón.
5. Deje reposar la Olla durante 15 a 20 minutos para cortar la grasa. (El tiempo podría variar – utilice su propio criterio dependiendo de la cantidad de limpieza necesaria)
6. Vacíe el agua. Si es necesario, utilice el lado con estropajo de una esponja de limpieza para raspar la parte interior de la Olla.
7. Enjuague el interior cuidadosamente y seque.
8. Limpie la parte exterior de la Olla con un paño húmedo y seque.
9. Vuelva a sujetar la Olla a la Unidad Principal.

NOTA: Para que no se moje el enchufe del motor, nunca sumerja la Olla en ningún líquido. Nunca coloque ninguna parte en el lavavajillas. Siempre lave a mano.

RECETTES

La MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE de la SÉRIE RÉTRO prépare du maïs éclaté de style cinéma chaud et frais n'importe quand! Profitez de votre maïs fraîchement éclaté de différentes façons :

- Maïs régulier de style salles de cinéma – ajouter du beurre et du sel.
- Ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs pour un goût de maïs sucré.
- Maïs parfumé – ajouter les assaisonnements de votre ensemble d'assaisonnement à maïs pour gourmet.
- Essayez ces recettes amusantes :

MAÏS ÉCLATÉ AU PARMESAN

- 3.8 L de maïs éclaté
- 1 cuil. à thé de poudre d'ail
- 3 échalotes finement hachées
- ½ cuil. à table de poivre concassé
- 1 cuil. table de sel de mer
- 1 tasse de parmesan râpé (plus ou moins, au goût)
- 3 cuil. table d'huile d'olive chauffée

Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE de la SÉRIE RÉTRO tel qu'indiqué à la page 25.

Mélangez la poudre d'ail, les échalotes, le poivre concassé, le sel de mer et le parmesan. Réservez.

Dans un grand bol à mélanger, arrosez le maïs avec de l'huile d'olive chaude.

Mélangez jusqu'à ce que le maïs soit bien badigeonné.

Ajoutez les ingrédients secs graduellement tout en continuant à mélanger le maïs jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.

Vous pouvez aussi saupoudrez les ingrédients secs sur le maïs dans un grand sac en papier ou en mousseline.

BOULES DE MAÏS ÉCLATÉ TRADITIONNELLES

- ½ Tasse de Maïs Éclaté
- ½ Tasse de Sirop de Maïs
- ½ Tasse de Sucre Granulé
- ½ Cuil. Thé de Sel
- 1 Bâtonnet de Beurre, Amolli

Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE de la SÉRIE RÉTRO tel qu'indiqué à la page 25.

Mélangez le sirop de maïs, le sucre et le sel ensemble dans un chaudron et faire dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.

Ajoutez le maïs éclaté au chaudron en remuant constamment à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit enrobé également.

Retirez du feu.

Utilisez le beurre ramolli pour faire des boules pendant que le mélange de maïs est encore chaud.

Emballez les boules individuellement dans une pellicule plastique, attachez et conservez à la température de la pièce.

SINGE JOUFFLU

- 3.8 L de maïs éclaté
- 1 sac de 340 Grams de brisures de chocolat mi-sucré
- 1 sac de 340 Grams de bouchées au beurre d'arachides
- 1 sac de 119 Grams de croustilles de banane, coupées en petits morceaux
- 1 sac de 340 Grams d'arachides

Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE de la SÉRIE RÉTRO tel qu'indiqué à la page 25.

Faites fondre les brisures de chocolat et les bouchées au beurre d'arachide sur la cuisinière, tel que recommandé sur leur emballage.

Recouvrez une tôle à biscuits avec du papier ciré.

Mélangez le maïs éclaté et les croustilles de banane.

Étendez le mélange de maïs et de croustilles de banane également sur la tôle à biscuits.

Arrosez le maïs et les croustilles de banane avec le mélange de chocolat et de bouchées de beurre d'arachides fondu.

Saupoudrez les arachides sur le mélanger de chocolat et de bouchées de beurre d'arachides.

Laissez refroidir.

Lorsque le chocolat et le beurre d'arachides aura durci, cassez votre Singe Joufflu en morceaux.

Peut être conservé dans des sacs de plastique pour congélateur.

ÉCORCES DE MAÏS ÉCLATÉ À LA MENTHE

- 3.8 L de Maïs Éclaté
- 1 Sac de 340 Grams de Brisures de Chocolat Noir ou mi-Sucré
- 1¼ Tasse de Bâtonnets à la Menthe, Émiettés

Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE de la SÉRIE RÉTRO tel qu'indiqué à la page 25.

Faites fondre les brisures de chocolat sur la cuisinière, tel que le recommande l'emballage.

Recouvrez une tôle à biscuits avec du papier ciré.

Étendez le maïs éclaté également sur la tôle à biscuits.

Arrosez le maïs éclaté avec le chocolat fondu.

Saupoudrez les bâtonnets à la menthe émiettés sur le chocolat.

Laissez refroidir.

Lorsque le chocolat aura durci, brisez les écorces de maïs éclaté è la menthe en morceaux.

Se conserve dans des sacs en plastique pour le congélateur.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

SÉRIE RÉTRO MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ DE STYLE BOUILLOIRE / RKP530 SERIES

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche SOUMETTRE.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d’achat de l’appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l’entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com.

Cette garantie ne s’applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l’abus ou mauvaise utilisation de l’appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com.
Dites « J'aime » sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.